48e Année. — N° 45. 8 Novembre 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Blocage ou déblocage 441
N°. — Tableau de l'Ecoulement des alcools 444
Pierre Larue. — Pourquoi nous avons adopté le « Banyuls » 445
Arthur Cadoret. — La bouillie bordelaise basique bleue en 1930 446
Y. Peyrière. — Traitement des pommiers dans la région du Vigan 447
Michel Maylin. — Congrès de la Société pomologique de France 449
Ed. Zacharewicz. — La culture du pois 454
N. — Les coopératives agricoles doivent-elles faire des réserves ? 458
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Exposition d'aviculture. — Conférence technique agricole à Alès 459
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Blocage ou déblocage

J'ai, dans ma chronique du 20 septembre, proposé de remplacer le système de blocage par un système de déblocage, qui aurait vraisemblablement pour résultat, de provoquer une hausse des prix, au lieu que l'annonce d'un blocage risque de toujours se traduire par une baisse plus ou moins importante. On l'a vu cette année, bien qu'il n'y ait eu qu'une simple menace, non suivie d'effet.

Je résumais ma proposition dans un projet de loi ainsi conçu :

Article premier. — Chaque année, automatiquement, et sans aucun avis, 20 p. 100 de la récolte resteront bloqués chez tous les producteurs, jusqu'à ce qu'il en soit décidé autrement.

Article 2. — Aussitôt connue la déclaration de récolte, une commission uniquement composée des présidents des C. G. V., sous la présidence du Ministre de l'Agriculture, décidera s'il y a lieu de débloquer en tout ou en partie.

J'ai constaté avec plaisir que ma suggestion avait été reprise et développée par divers chroniqueurs viticoles et, dans le camp des négociants, par M. Pradal, président de la Fédération méridionale des

vins qui, en principe, ennemi de tout blocage, terminait cependant comme suit, un article publié dans *L'Action Méridionale.*

« Nous préférerions à un blocage prématuré la solution qui consisterait à décider que tous les ans, d'une manière invariable et sans préjuger de l'importance totale de la production, les propriétaires ne pourraient disposer que d'une partie de leur récolte en attendant que soient connus les résultats des déclarations.

Lorsque les ressources totales seraient exactement déterminées — et à ce moment-là seulement — la décision du blocage serait prise, le cas échéant... Une telle mesure serait de nature à régulariser le marché des vins au début de la campagne. Dans les années de récolte déficitaire, elle limiterait le champ de la spéculation ; dans les années d'abondance elle préparerait le blocage et en permettrait l'application à tous ceux que cette mesure doit atteindre... Nous aurons l'occasion de nous étendre plus longuement sur cette idée.

Enfin, s'il est impossible d'obtenir que les quantités des vins bloquées soient définitivement désaffectées, il faut tout au moins que le déblocage ne puisse être prononcé qu'après consultation de la commission interministérielle de la viticulture, qui fixera les quantités à remettre sur le marché avec un délai suffisant de préavis ».

J'ai retrouvé la même approbation dans un ordre du jour adopté par le Comice agricole de Béziers, au cours de sa dernière réunion.

Le Comice agricole de Béziers :

Considérant que l'article premier de la loi du 4 juillet 1931 frappe les vignerons de lourdes taxes, qui doivent avoir comme contre-partie les avantages concédés par l'article 7, savoir : 1° stabilisation du marché des vins ; 2° limitation des importations de vins exotiques ;

Considérant que ce texte, appliqué en temps opportun, aurait vraisemblablement prévenu le marasme actuel ;

Considérant que toute conception économique basée sur la liberté complète des marchés de l'agriculture va à l'encontre de ses intérêts, que c'est dans cette pensée que le législateur, prévoyant l'effondrement des cours, a prescrit des dispositions pour en régler l'usage ;

Considérant qu'en présence de l'incertitude d'une déclaration de récolte dont les disponibilités totales sont trop tardivement connues, *un blocage provisoire, préventif s'impose, chaque année,* en attendant que soient définitivement connues les disponibilités totales ».

Le Conseil général de l'Hérault s'est également rallié à cette mesure, en votant, sur la proposition de M. Félix, le vœu suivant :

« Il émet le vœu que pour les récoltes prochaines, il soit décidé qu'un blocage préventif permette de conserver dans le chaix des producteurs assujettis à la loi un tiers de leur récolte afin de permettre d'appliquer, si le besoin s'en fait sentir, l'application de l'article 7 de la loi dès que la déclaration de récolte en France et en Algérie sera connue.

Il faudrait encore que le blocage fut aussi universel que possible,

et ne portât pas, comme en 1930, sur 12.600 viticulteurs, alors qu'il y a 1.500.000 vignerons appelés à bénéficier des effets du blocage.

Il résulte d'une consultation de la C. G. V. que la loi du 4 juillet ne permet pas d'appliquer cette méthode ; mais il serait fort simple de modifier en conséquence l'article 7 de cette loi. On sera bien vite amené à en modifier beaucoup d'autres.

Je rappelle que le blocage doit avoir pour corollaire la liberté de la distillation. Il n'est pas admissible, en effet, que les viticulteurs frappés par le blocage soient condamnés, soit à laisser périr leurs vins lorsque viennent les chaleurs, soit à livrer des alcools à l'Etat pour le service du Carburant national, au prix de **3 fr. 40** le degré, alors que sous un régime de liberté, ils pourraient le revaloriser entre 12 et 20 francs le degré, suivant l'état du marché des vins.

Et, chose étrange et grotesque ; en raison des accords commerciaux signés par nos ministres, alors que l'Etat nous forcera à distiller des vins français dans les conditions désastreuses que je viens de rappeler, notre frontière restera ouverte aux vins étrangers qui viendront remplacer les nôtres.

Si nos viticulteurs acceptent une telle situation, c'est qu'ils sont « mûrs pour toute les servitudes » — apostrophe célèbre, dont j'ai oublié l'origine.

J'ai dit et je prétends que la décision relative au déblocage devrait être prise très simplement, par une Commission uniquement composée des Présidents de nos diverses C. G. V., et non à la suite d'une séance à grand fracas de la Commission interministérielle ; que si l'on tenait à faire intervenir un représentant du Commerce des vins, il serait normal d'écarter comme indésirable, tout négociant faisant partie du Conseil d'administration de la Société hellénique des vins et spiritueux.

*
* *

On parle, pour améliorer la situation du marché, de faire distiller, *obligatoirement*, 3 à 4 millions d'hectolitres de vins (du Midi, cela s'entend). — Quelle misère !

Au cours de la campagne 1875-1876, sous le régime de la *liberté*, on a distillé vingt millions d'hectolitres de vin, sans « embêtement » pour personne, et sans qu'il en coûtât un sou au gouvernement, c'est-à-dire aux contribuables.

Je ne conclus pas.

L. Degrully.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux douze mois des campagnes 1930-1931 (Octobre-Septembre)

CAMPAGNE 1929-1930		1930-1931		1929-1930	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoilitres
QUANTITÉS D'ALCOOL rovenant de la Distillation	Vins	«	130.200	»	348.535
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	235.704	»	327.416
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	218.405	»	541.184
	Fruits autres que les précédents	»	29.599	»	33.010
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	25.610	»	25.550
	Substances farineuses	1.020	»	833	»
	Betteraves	1.531.335	»	1.078.554	»
	Mélasses	904.860	»	616 823	»
	Autres substances	16 159	»	18.565	
	Totaux	2.453.374	639.518	1.714.715	1 275.695
TOTAL DE LA PRODUCTION		3.092.892		2.930.410	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		109.693		126.443	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		330.743		444.042	
Reprises (Stock au 30 Septembre)	1930 libres	1.467.739		»	
	1930 réservés à l'Etat	494.314		»	
Stock	1929 libres	»		1.211.363	
	1929 réservés à l'Etat	»		340.086	
TOTAL DES RESSOURCES		5.495.381		5.112.344	

POURQUOI NOUS AVONS ADOPTÉ LE « BANYULS »

Dans nos villages, c'est encore l'habitude d'offrir « quelques chose » au moins à ceux qui viennent de l'extérieur, bien que le voyage en automobile ne donne guère soif et ne fatigue pas trop.

Or c'est le Noah qui domine dans la production viticole locale. Il ne convient guère, et encore coupé d'eau, qu'à ceux qui ont accompli un grand travail physique. Il est acide et monte à la tête.

L'eau-de-vie serait moins volumineuse. Malheureusement on ne la laisse pas vieillir en fût. Trop forte et empyreumatique, elle ne peut être absorbée par tout le monde — surtout par les dames — même avec un morceau de sucre. On la réserve pour les matinées gélives.

On offre aussi de la liqueur de cassis, production locale obtenue par macération des baies noires dans l'eau-de-vie durant plusieurs mois avec addition de sirop de sucre. Cette liqueur est bien vue des dames après le repas. Elle n'est guère rafraîchissante. Le sucre donne soif.

Les caves renferment bien quelques bouteilles de vins de cru qui vieillissent pour accompagner les rôtis.

Déboucher une bouteille constitue un dérangement, devient onéreux pour deux visiteurs seulement ; surtout s'il y a une dame, qui, généralement, apprécie mal le vin, de même que les « vermouths » et « madères » meilleurs en cuisine qu'à consommer, à notre avis et à celui de beaucoup de cuisinières. Et ce sont des produits étrangers.

Puisqu'il s'agit d'acheter, on réalisera des économies en se procurant un vin qui ne soit pas trop sucré pour être pris avant le repas, qui le soit assez pour être adopté comme digestif, qui plaise aux hommes et aux femmes ; un vin qui, capiteux et distingué, remplace les liqueurs se servant dans de petits verres, dont finalement l'unité de consommation ne soit pas plus chère que pour un grand vin ordinaire se servant en grands verres ou un vin « bouché » se servant dans des verres intermédiaires et laissant un « dépôt » perdu.

Il sera utile que ce vin puisse rester en vidange dans la bouteille afin de ne pas avoir à le transvaser dans des bouteilles plus petites après chaque réception.

Or ces vins existent en Roussillon, sur la côte méditerranéenne, à Banyuls, à Collioure, etc. Ils existent dans les péninsules méditerranéennes. Leur production pourrait se développer dans l'Afrique du Nord.

Certains sont très « musqués », mais le bouquet de muscat ne plaît pas à tout le monde ni à tout moment, bien qu'il soit préférable au goût framboisé dit foxé, cependant prisé de certaines parisiennes !

C'est en vertu des considérations ci-dessus, discutées en famille et entre voisins de notre village que l'on s'entend depuis la guerre pour faire venir de Banyuls des petit fûts aussitôt mis en bouteilles, toujours prêtes à accueillir les visiteurs à toute heure du jour

Un petit verre de Banyuls est plus apprécié que deux grands verres de Noah et parfois qu'un petit verre de « cassis ». Il dispense d'aller à la cave et de déboucher une vieille bouteille qui sera inachevée.

Gurgy-sur-Yonne, Novembre 1931.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université, Ingénieur agronome.

LA

BOUILLIE BORDELAISE BASIQUE BLEUE EN 1930

Dans un article adressé au *Progrès Agricole et Viticole* le 4 août 1930 et inséré le 31 du même mois, nous avons donné des indications nouvelles au sujet du mildiou. On nous permettra d'y revenir, pour donner satisfaction aux nouveaux abonnés du journal d'une part et pouvoir dire d'autre part que nous ne changeons absolument rien de ce que nous avons dit dans la presse et en conférences (1) :

« Nous écrivions que les traitements les plus efficaces furent obtenus :

1° Sur les vignes **faibles** et à *grappes bien découvertes.*

2° Sur les vignes greffées sur Berlandieri et Riparia.

3° Par *rognages latéraux* avant et après floraison, et avant les sulfatages en général.

4° Sur vignes en gobelets ou cordons, dont la taille débute au moins à 0,40 au-dessus du sol.

5° Dans les vignes bien aérées avec orientation Nord-Sud.

Dans ces conditions, avec 4 à 5 sulfatages des viticulteurs nous ont montré des vignobles en excellent état, alors que d'autres voisins perdaient 75 à 80 o/o de leur récolte avec 10 ou 12 sulfatages et poudrages ».

Depuis, membres des sociétés d'agriculture et centaines de vignerons isolés de l'Océan à la vallée du Rhône, ont confirmé nos observations.

Les grappes des vignes ne peuvent résister au mildiou, que si elles sont régulièrement touchées par une bonne bouillie comme le sont les feuilles. Cela explique que tout ce qui contribue à découvrir les grappes — rognages, faiblesse, aération, système de taille — porte-greffe — constituent des facteurs qui favorisent l'action du cuivre.

Les photographies que nous donnons, confirment d'une façon éclatante nos conclusions, expliquant les succès ou insuccès !

Comme nous l'avions indiqué en 1930, à la fin de notre article, nous allons donner des précisions *très nettes, sans aucun sous entendus* ou paradoxes au sujet de l'efficacité des bouillies. Nos dires seront appuyés par des constatations effectuées d'Annecy à l'Océan, en passant par Chambéry, Grenoble, Valence, Clermont, Nevers, Orléans, Tours, Angoulême, Bordeaux, Auch, Toulouse, Albi, Nimes, Avignon et Privas.

Nous ne voulons nullement prolonger l'histoire de notre voyage. Le missionnaire — chargé de voir seulement — va résumer sa randonnée en peu de mots :

1° La bouillie basique calcique bleue préconisée depuis 1895 s'est classée partout *la première.*

2° La bouillie bleue calcique très basique à 3 o/o de sulfate de cuivre et 3 o/o de chaux, a toujours été de beaucoup supérieure à celle à 2 o/o. Dans les vignes faibles, rognées ou effeuillées, avec 4 traitements en juin, la récolte fut partout toujours supérieure ou tout au moins égale aux trois quarts de la récolte habituelle moyenne.

(1) A la disposition des Sociétés agricoles pour traiter tous sujets de réalisations.

3° Jacquez et raisins de luxe très sensibles au mildiou, effeuillés autour des grappes ont conservé l'intégralité de leur récolte. A côté, nos cépages de pays très vigoureux et non effeuillés ont perdu 75 o/o de leurs grappes.

4° Les raisins bien sulfatés et même ceux craignant la pourriture, « *bien bleuis* » se sont conservés sur souche avec les feuilles jusqu'au 20 novembre.

5° Les bouillies faibles en cuivre d'usage courant — en régions pluvieuses et vignes vigoureuses — effeuillées, rognées ou non, furent partout *très nettement inférieures à la bouillie basique calcique bleue.* Cette infériorité fut d'environ 30 à 40 o/o.

6° Les bouillies acides n'ont pas arrêté le mildiou, mais occasionné des brulûres graves, ajoutant ainsi leur action déprimante à celle du péronospora !

7° Suivant les régions plus ou moins chaudes, ce sont les traitements du 20 mai au 14 juillet ou du 1er juin au 14 juillet avec notre bouillie bleue calcique basique qui ont triomphé partout.

8° Dans l'avenir, pour juguler le mildiou, il faudra absolument toucher les grappes avec des bouillies cupriques très actives. Effeuillages ou rognages latéraux précoces s'imposent donc en attendant la livraison « du jet sphérique Cadoret », qui n'est point du tout « un goupillon ».

9° Enfin, la théorie de la bouillie faible à 1 o/o et 1,5 o/o au début des sulfatages de mai et juin a montré en 1930 toute son impuissante erreur ! Nous espérons que les victimes « de cette erreur voulue » s'en souviendront ! Les mauvais conseilleurs n'étant pas les payeurs ! l'erreur scientifique doit être clouée au pilori lorsqu'elle porte préjudice à des milliers de vignerons.

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole-conseil,
Directeur en retraite des Services agricoles,
Propriétaire
de la Station (libre) de Réalisations zootechnique
et d'Economie rurale,
St-Sauveur de Montagut (Ardèche).

TRAITEMENT

DES POMMIERS DANS LA RÉGION DU VIGAN

La production de la pomme Reinette dite du Vigan joue un rôle assez important dans cette région cévenole du département. En 1930, nous avons pu réaliser un essai de traitement contre le ver des pommes, mais les conditions climatériques défavorables qui réduisirent la récolte dans de grandes proportions ne nous permirent pas de tirer des conclusions pratiques satisfaisantes. Aussi nous exprimions le désir de voir continuer ces essais qui dans d'autres régions avaient donné d'excellents résultats.

Grâce à M. Poutiers, Inspecteur du Service de la Défense des végétaux du Ministère de l'Agriculture et aux Services Agricoles du département, des démonstrations pratiques de traitement contre le ver des pommes ont pu être réalisées dans les principaux centres de production de la pomme

Reinette du Vigan, en particulier au Vigan, à Avèze, à Valleraugue et à Sumène. Des explications détaillées ont été données avec beaucoup d'à propos, par M. Poutiers, sur la biologie du ver de la pomme (carpocapse) que la plupart des agriculteurs de cette région connaissent peu ou mal, et sur l'enthonome du pommier qui cause de graves dégâts et dont il était facile à cette époque de découvrir la larve dans les fleurs roussies.

Après la causerie, les bouillies cupro-arsenicales ont été préparées sous les yeux des assistants et les pulvérisations pratiquées au moyen de divers appareils : un pulvérisateur à dos (pression 5 kgs), pulvérisateur sur roues (pression 10 kgs) et un moto-pulvérisateur.

Comme l'an passé les mêmes objections nous ont été faites quant à la nocivité du fourrage sur lequel tombe, malgré toutes les précautions prises, une certaine quantité de bouillie arsenicale. Les explications fournies sur ce point ont rassuré les auditeurs.

Conditions climatériques et observations. — Dans l ensemble la température a été favorable à ces démonstrations, il n'a pas plu au moment, ni quelques jours après les traitements. La floraison était encore trop peu avancée, les fleurs complètement épanouies possédaient une grande quantité de leurs pétales, alors qu'il aurait été préférable pour bien atteindre le calice des fleurs que les 9/10 des pétales soient tombés et que les étamines soient bien sèches. Comme il s'agissait d'une démonstration, on ne put réaliser qu'une seule pulvérisation. D'après les agriculteurs eux-mêmes, la valeur du fourrage se trouvant sous un arbre varie entre 10 et 15 francs. Il faut compter comme dépense main-d'œuvre et produits 2 à 3 francs par arbre et par traitement, amortissement de l'appareil non compris.

Afin que le calice des fleurs soit bien imbibé de liquide, il convient d'employer de 10 à 20 litres de bouillie arsenicale par arbre.

Lors d'une tournée dans cette région le 2 juin 1931, nous avons observé que les arbres traités avaient une teinte du feuillage plus foncée que les autres, parce que la bouillie était demeurée adhérente aux feuilles en parfait état de conservation.

A cette époque, le foin prêt à couper ne présentait pas une couleur bien différente du foin n'ayant pas reçu de bouillie, seule la chaux avait laissé quelques traces.

Le 22 août 1931, une visite faite aux pommiers à la veille de la récolte, nous a permis de faire les constatations suivantes :

Cette année, la récolte des pommes est assez abondante et surtout de bonne qualité à cause de l'état de siccité relatif de l'atmosphère, les dégâts commis par la tavelure et le ver des pommes ont été moins importants qu'en 1930 ; de ce fait, les résultats obtenus par le traitement des pommiers aux bouillies cupro-arsenicales ont parus moins accusés ; néanmoins, les observations faites par les expérimentateurs dans les différents vergers que nous avons visités, établissent que sur les arbres traités, les fruits sont en général plus beaux et plus réguliers que sur les arbres non traitées. Il n'y a, surtout dans les situations humides, sur les arbres ayant subi le traitement presque pas de fruits tachés, or, c'est pour la pomme Reinette du Vigan, une cause de dépréciation. Les fruits véreux sont moins nombreux sur les pommiers traités, la proportion varie entre 6 à 15 o/o, alors que sur les arbres n'ayant reçu aucune pulvérisation, elle évolue entre 30 et 40 o/o.

En ce qui concerne le monilia (pourriture grise des fruits), on trouve

autant de fruits momifiés dans l'un et dans l'autre cas ; nous avons même ramassé un assez grand nombre de fruits malades sur lesquels il était possible de voir des traces de bouillie cuprique.

Un agriculteur ayant pris la précaution de mettre à part le fourrage recueilli sous les arbres traités aux bouillies cupro-arsenicales l'a donné séparément à ses chevaux ; naturellement ceux-ci n'en ont été nullement incommodés.

Ces traitements ont vivement intéressé les agriculteurs et malgré l'époque tardive et la difficulté de se procurer à bref délai les produits nécessaires, quelques-uns ont pulvérisé leurs pommiers, un grand nombre d'autres se proposent, étant donné la valeur commerciale de la pomme et l'avilissement du cours des fourrages, de soigner leurs arbres, et pendant l'hiver et au printemps.

A partir des premiers jours d'août, les pommes véreuses et malades tombent facilement sur le sol et forment le déchet dont la valeur marchande est très faible, aussi les agriculteurs sont pressés de cueillir les fruits à un moment où la pomme saine demeure solidement attachée à l'arbre parce qu'elle est verte, n'a pas atteint son poids maximum, sa complète maturité et toute sa beauté (pour le fruit, la bonne présentation et la beauté se paient toujours cher). Les pulvérisations cupro-arsenicales qui suppriment la majeure partie des fruits véreux, permettent de réduire le déchet et de prolonger l'époque de la cueillette

En somme, beaucoup d'agriculteurs ont compris, et nous en sommes particulièrement heureux, qu'il était absolument nécessaire de pratiquer des traitements réguliers et continus sur les pommiers, pour augmenter à la fois la quantité et la qualité des fruits.

Dans la région Cévenole du département du Gard, d'une manière générale, nous préconisons un traitement d'hiver effectué avant le départ de la végétation avec une bouillie contenant du sulfate de cuivre et des huiles minérales. Cette bouillie peut être remplacée par des bouillies sulfo-calciques ou le formol du commerce à raison de 2 kgs pour 100 litres d'eau.

En raison de la présence de l'herbe sous les pommiers, et de la nécessité de la récolter de très bonne heure, nous pensons que la méthode préconisée par M. Chasset, directeur de la Station Viticole de Villefranche, est particulièrement avantageuse ; elle consiste, *après un bon traitement d'hiver*, à pulvériser sur les arbres une bouillie cupro-arsenicale bien fixée à la caséine appliquée à la chute des premiers pétales. Néanmoins chaque fois que cela est possible, il convient de réaliser au printemps 2 ou 3 pulvérisations cupro-arsenicales pour obtenir des fruits plus beaux à valeur marchande plus élevée.

Y. Peyrière,
Professeur d'Agriculture.

CONGRÈS DE LA SOCIÉTÉ POMOLOGIQUE DE FRANCE (1)

3° *Etude des variétés de pêches pour le marché et l'exportation en vue de la standardisation.* — Cette question a été traitée par M. Evreinof ; il indi-

(1) Voir p. 421.

que que les fruits les plus précoces sont les plus intéressants pour le Sud Ouest. Voici la liste des dix variétés qu'il propose :

1° May-Flower, maturité deuxième quinzaine de juin ;
2° Amsden, maturité premiers jours de juillet jusqu'au 15 (On remarque dans cette variété quelques formes) ;
3° Alexander, maturité première quinzaine de juillet ;
4° Triumph, maturité première quinzaine de juillet (variété vigoureuse et productive) ;
5° Charles Ingoux, maturité deuxième quinzaine de juillet (gros fruit, fertile) ;
6° Gaillard n° 8, maturité fin juillet, début d'août ;
7° Aribaut, maturité première quinzaine d'août ;
8° Elberta, maturité deuxième quinzaine d'août ;
9° J.-H. Hale, maturité fin août, début septembre ;
10° Salway maturité, octobre.

Il est bien évident qu'on peut apporter à cette liste des modifications, mais les variétés signalées sont parmi celles qui doivent retenir le plus notre attention.

M. Paul Lécolier demande au Congrès d'émettre un vœu pour que la Société Pomologique de France soit consultée par les Pouvoirs Publics, lorsqu'il faudra choisir et arrêter le nombre des meilleures variétés commerciales, destinées à nos marchés et à l'exportation.

M. Paul Lécolier parle ensuite de la marque régionale et de la marque nationale et cite l'exemple de la nouvelle organisation créée il y a 2 ans à Chambourcy-Orgeval (Seine-et-Oise), ainsi que la marque régionale P. A. R. I. S. créée sous l'égide de la Chambre d'Agriculture de Seine-et-Oise. Les résultats obtenus par cette organisation, dans la vente des fruits de choix, sont des plus encourageants puisque, lorsque la marque a été connue en Angleterre, les commandes ont été si importantes que cette organisation n'a pu satisfaire toutes les demandes.

Le même rapporteur insiste pour qu'on encourage la plantation de bonnes variétés commerciales.

La séance est levée à 12 h. 30.

Séance de l'après-midi

Dès 13 h. 30, la Commission des fruits à pépin et celle des fruits à noyaux, se réunissaient dans une salle attenante à celle du Congrès pour examiner les fruits nouveaux ou déjà connus.

A 15 heures, M. A. Nomblot, président du Congrès, ouvre la séance pour la lecture du Rapport de la Commission des Lauréats qui propose M. Pinelle, directeur de l'Ecole Nationale d'Horticulture de Versailles, comme lauréat du Congrès. M. Pinelle remercie en son nom et au nom de l'Ecole qu'il a l'honneur de diriger.

Le prix Pinguet-Guindon est attribué à M. Duru, arboriculteur distingué, et le prix C. P. à M. Arzalier.

M. Martin donne lecture d'un vœu formulé à la suite de l'intervention

de M. Rouart pour l'interdiction de l'entrée en France des fruits véreux et de celle de M. Lécolier demandant que le Ministre de l'Agriculture considère l'avis de la Société Pomologique avant d'adopter officiellement la liste des variétés de fruits à recommander.

M. Maylin, rapporteur de la Section des fruits à pépins, donne lecture du rapport de la Commission.

Des pommes connues et locales récoltées à de hautes altitudes, firent l'objet d'apports intéressants.

M. Viaud-Bruant, de Poitiers, a présenté la Poire Duchesse de Poitiers, hybride de Foukouba × Duchesse d'Angoulême : cet hybride de bonne qualité, a la vigueur et la fertilité de Foukouba D'autres variétés sont à l'étude ; elles proviennent du croisement entre : Foukouba et Bonne-Louise.

M. Cuny lit le rapport de la Commission des fruits à noyau; MM. Ribery, Pinelle, Aubin, Sergues ont présenté des pêches de semis. MM. Rouart a fait un apport de pêches J.-H. Hale, en fruits énormes et bien colorés.

M. Chasset présente la Prune Marcelle-Chasset, à chair verte, de bonne qualité. Signalons encore une variété d'Amande à fruit long, à coque tendre, de qualité moyenne, présentée par la Société d'Horticulture de l'Hérault.

Abricots dans le Roussillon, sa culture et ses variétés. — M. Bartre, dans un rapport documenté, nous a montré tout l'intérêt que présente l'abricotier dans le Roussillon ; il fait l'objet d'un trafic très important.

L'abricot Luiset ne donne pas de bons résultats, mais la Muscade de Provence et la Pêche de Nancy se comportent bien.

Cependant, on préfère le Rouge du Roussillon ; qui est mieux adapté à la région.

Rajeunissement des arbres fruitiers à pépins et à noyau. — M. Pierre Clément fait connaître les résultats obtenus en reconstituant la charpente des vieux arbres. Ce travail a été effectué sur 80.000 arbres, dans le canton de Fribourg.

Le rajeunissemeut des arbres doit être suivi d'apports d'engrais et de traitements antiparasitaires. Les résultats ont été excellents, car, dès la troisième année, on a obtenu une récolte abondante et de plus beaux produits.

Dangers que peut présenter l'emploi de l'arsenic. — Cette question a été traitée avec compétence par M. H. Routier. Après avoir indiqué que les insecticides agissent soit par contact, soit par ingestion stomacale, il cite la nicotine qui agit de deux façons, tandis que les arsenicaux sont des insecticides d'ingestion. Les insectes piqueurs et suceurs sont plus sensibles à l'action de la nicotine, tandis que les arsenicaux ont plus d'effet sur les insectes broyeurs.

Les acides arsenicaux et arsénique sont très toxiques et la dose mortelle serait de 0,155 à 0,185 pour un adulte de 62 kilos.

L'acide cyanhydrique que l'on emploie en fumigations dans les serres et contre les kermès et Cochenilles des arbres fruitiers, insectes difficiles à détruire, est plus dangereux que les autres arséniates de plomb ou de soude. L'action des vapeurs d'acide cyanhydrique est foudroyante.

Après avoir cité les conditions dans lesquelles l'emploi des arséniates est autorisé, le Rapporteur montre que les insecticides à base d'arsenic ne sont pas plus dangereux que les produits couramment employés et exempts de toute restriction, tels que la nicotine et l'acide cyanhydrique.

Pour conclure, il demande que l'on adopte le vœu suivant émis en mars 1927 par la Ligue nationale des ennemis des cultures.

« Que toute la réglementation actuelle relative à l'emploi des arsénicaux « en Agriculture soit entièrement révisée de façon à faciliter cet emploi et « à le rendre possible dans une mesure aussi large que celle qui est en « usage dans certains pays, par exemple aux Etats-Unis ».

Engrais Magnésiens. — Deux rapports furent présentés sur les engrais magnésiens.

M. Stocquer s'attache d'abord à démontrer que la magnésie est très irrégulièrement disséminée dans les sols, tandis qu'on la trouve dans toutes les plantes et chez tous les animaux.

Le Magnésium a été trouvé chez les algues, les fougères, les champignons et chez les plantes phanérogames, chez ces dernières, on l'a trouvé dans les racines, les tiges, les feuilles, les fruits et les graines. Ce sont les organes actifs, les feuilles et les graines qui sont les plus riches en magnésium.

Le Rapporteur cite le nom de ceux qui, depuis un demi-siècle, ont fait des recherches scientifiques et des recherches d'application. Ce sont Isidore Pierre, qui a reconnu que les engrais magnésiens favorisent la culture des céréales.

Pasteur, Raulin, Javillier, etc..., ont montré l'effet du magnésium sur la plante.

Il indique aussi que les horticulteurs emploient depuis longtemps des engrais fortement magnésiens pour la culture du rosier.

La Magnésie est très utile aux plantes ; il est donc indispensable de la restituer au sol. Elle est un antichlorosant, peut-être à cause du rôle antitoxique qu'elle joue vis-à-vis du calcium et sans doute d'autres éléments.

Il se peut, dit M. Stocquer, que l'apport d'une nourriture mieux équilibrée, fournisse aux arbres fruitiers ainsi nourris une plus grande résistance aux maladies et peut-être aux chancres des plantes.

Il est possible aussi qu'on obtienne des récoltes plus abondantes, des fruits de meilleure qualité et plus savoureux.

Le rapporteur termine en étudiant la forme sous laquelle doit être donnée la Magnésie. Il semble que la forme insoluble ou peu soluble, carbonate de magnésie, phosphate ammoniaco-magnésien conviennent aux formules d'engrais de plantation ; la forme soluble sulfate de magnésie ou autres sels complexes, étant réservée aux formules d'entretien. Le chlorure serait à éviter comme trop toxique.

M. Abrial donne lecture d'un travail important sur cette même question.

BANQUET

La première journée du Congrès s'est terminée par un vin d'honneur offert par la Municipalité et par un banquet de plus de deux cents couverts, présidé par M. Reymond, Président de la Société pomologique de France, entouré de notabilités marquantes du monde agricole et horticole.

Malgré le grand nombre de convives, la chère fut excellente et le service parfait, ce qui ne gâta rien, le dessert fut agrémenté de nombreux discours faits par des hommes compétents aimant l'horticulture et par des hôtes gracieux dont l'hospitalité est toujours accueillante.

M. Reymond prit d'abord la parole, salua et remercia les personnalités présentes et nos hôtes. Il dit combien il était heureux de se retrouver parmi les congressistes d'une Société de plus en plus prospère et qui sait faire appel à la grâce féminine pour rehausser le charme de ces voyages d'études annuels.

M. Puech exprime la joie que ses compatriotes et lui ont à recevoir les congressistes. Il est fier de constater que la culture maraîchère est établie depuis très longtemps en Roussillon et dit combien il est réconfortant de voir les nombreux trains de primeurs qui partent de Perpignan et des différents points du département.

M. Taris apporte le salut du Conseil général et affirme sa foi dans les bons résultats qu'amènera le présent congrès.

M. Bailly présente les regrets de M. le Préfet, empêché d'assister à cette belle manifestation, et assure les horticulteurs du bienveillant accueil que l'Administration leur réservera en toutes circonstances.

M. Delcos exprime les mêmes regrets pour M. le sénateur Dalbiez et nous fait part des conclusions qu'il a tirées avec M. Nomblot au cours d'une charmante causerie. Il est pénétré de la nécessité de la création d'une marque nationale, se réjouit de l'extension prise par la culture des arbres fruitiers et souhaite l'union parmi tous les producteurs.

M. David-Gastu félicite les congressistes d'avoir associé la Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales à cette belle manifestation.

M. Soursac, après avoir résumé les travaux du Congrès, se félicite du bon travail qui a été accompli.

M. Benoit apporte le salut de la Suisse et exprime à la France son admiration et sa reconnaissance.

M. Viaud-Bruant exprime en termes poétiques la beauté des fleurs et des fruits.

M. A. Nomblot clôture la série des discours, en indiquant le but poursuivi par les horticulteurs. Il traite avec clarté les grands problèmes actuels et indique que c'est grâce à l'Association et à la discipline des producteurs que l'Horticulture pourra continuer à se développer.

L'orateur définit ce que doit être la marque régionale et la marque nationale et il dit qu'il n'y a pas de crise de surproduction, mais qu'il y a une crise de sous consommation.

M. Nomblot lève son verre à cette belle région du Roussillon et à tous ceux qui, en cultivant son sol, développent cette belle source de richesse.

Excursions. — Les excursions très bien organisées, pour les journées du 4 et du 5 septembre, nous permirent de voir les centres importants de cultures maraîchères, fruitières et de vigne, ainsi que les stations thermales et d'altitude de la si pittoresque côte vermeille et de la région montagneuse du département.

Les congressitss songèrent enfin au retour ; mais l'au revoir était gai, le soleil avait opéré sa méthamorphose sur tous les visages. On s'en retournait, aux quatre coins de la France et même à l'étranger radieux, les yeux pleins de l'inoubliable mer uniformément d'azur, du ciel lumineux, des montagnes flamboyantes sous le soleil de midi, bleuâtres aux crépuscules des retours. Les palais délicats des congressistes se rappelleront longtemps de ce soleil en bouteilles, de ce délicieux vin de Banyuls que leurs hôtes firent couler à plein bord, mais leurs cœurs se souviendront toujours du franc et cordial accueil que leur ont fait, à l'envie, les Municipalités, les Syndicats d'initiative, les Coopératives et les particuliers. Aussi, je suis certain d'être l'interprète de tous, en adressant nos remerciements et nos félicitations à tous les organisateurs de ce congrès.

Michel Maylin,
Professeur régional d'Horticulture
et d'Arboriculture,

CULTURE DU POIS

Les pois cultivés appartiennent à deux espèces distinctes :

Pisum sativum, L.

Pisum arvense, L.

Le *Pisum arvense* (Pois des champs) est dit vulgairement Pois gris, Pois de brebis, Pois de Pigeon, Bisaille ou Pisaille, etc.

Bon fourrage vert ou sec, surtout pour les moutons. Les graines et la farine conviennent au bétail.

Se distingue surtout du *Pisum sativum* par :

Fleurs rouge-violet, solitaires ou géminées.

Graines anguleuses, déformées par compression, tachetées de brun.

Origine. — Le *Pisum arvense* est originaire d'Italie où on le trouve à l'état spontané.

Le *Pisum sativum*, L. (Pois cultivé), est originaire du Midi du Caucase à la Perse et dans l'Inde septentrionale. Cette origine est douteuse. Comme il est plus délicat que le *Pisum arvense*, on admet une origine plus méridionale.

On ne l'a pas encore trouvé dans un état spontané, soit en Europe, soit dans l'Asie Occidentale d'où l'on présume qu'il est sorti.

Le *Pisum sativum* était cultivé chez les Grecs du temps de Théophraste.

On a retrouvé le petit Pois dans les restes des habitations lacustres de l'âge de bronze.

Il était cultivé en Hongrie à l'époque de l'âge de pierre.

Appareil végétatif : plante annuelle, grimpante, glabre, d'un vert glauque.

Tiges : de 8 à 15 décimètres, grêles, anguleuses, rameuses.

Feuilles : paripennées, à pétioles commun, terminées par une vrille ramifiée, à 1, 2 ou 3 paires de folioles grandes, ovales, obtuses ou émarginées, mucronulées, entières ou sinuées-ondulées. Stipules très amples simulant deux folioles oblongues, prolongées par leur base en une oreillette arrondie et dentée sur son bord externe.

Fleurs : grandes, réunies en grappe, au nombre de 2 à 6, sur des pédoncules axillaires.

Corolle ordinairement tout à fait blanche, quelquefois d'un blanc bleuâtre ou rosé sur l'étendard, et d'un violet foncé sur les ailes.

Légume : allongé, recticulé-veiné, renflé et subcylindrique ou fortement comprimé.

Graines : globuleuses, de couleur uniforme.

Floraison : d'avril à juillet.

Famille : Légumineuses.

Sous-famille : Papilionacées.

Classification des variétés : Les variétés sont fort inconstantes. Il n'est pas rare d'en trouver deux réunies sur le même pied ou même des graines de deux variétés dans la même gousse.

Laplupart des auteurs renoncent à classer ces variétés d'une manière scientifique et adoptent un groupement purement pratique en :

1° Pois à écosser.
Les uns à rames.
Les autres nains.

2° Pois sans parchemin ou mange-tout.
Les uns à rames.
Les autres nains.

Principe de la classification adoptée par Guido Krafft :

a) Gousse affaissée entre les graines ;

b) Gousse non affaissée entre les graines.

Classification de M. Vilmorin.

Elle comprend :

1° Pois à écosser à rames ;
2° Pois à écosser, nains ;
3° Pois mange-tout à rames ;
4° Pois mange-tout nains.

Les variétés à conseiller seraient les suivantes :

Pois à écosser à rames à grains ronds :

Serpette express William hâtif.
Merveille d'Etampes.
Merveille du Marché.
Prince Albert.
Caractacus.

Pois à écosser à rames à grains ridés.

Téléphone.
De Knight sucré.
Thomas Laxton.
Sénateur.

Pois à écosser nains à grains ronds.

Petit Provençal.
Très hâtif d'Annonay.
Plein-le-panier.
Nain hâtif amélioré.
Clamart nain hâtif.

Pois à écosser nains à grains ridés.

Merveille d'Amérique.
Serpette nain vert.
Merveilleux.
Lincoln.

Variétés à conseiller des pois sans parchemin ou mange tout.

Variétés à rames :

Crochu roi des gourmands.
Corne de bélier.
Fondant de Saint-Désirat.
Hâtif à large cosse.

Variétés mange-tout nains :

Nain mange-tout à larges cosses.
Sans parchemin nain hâtif Breton.
Nain hâtif à châssis.

CULTURE

Les pois demandent pour bien se développer et fournir de bonnes récoltes, un terrain un peu frais, de moyenne consistance, de nature argilo-calcaire ou argilo-siliceuse.

Ceux qui végètent sur des terrains que le soleil dessèche aisément fournissent toujours peu de cosses, et les grains contenus dans celles-ci durcissent promptement.

Le pois est une plante exigeante, aussi est-il nécessaire de la cultiver sur les terres de bonne qualité et convenablement fertilisées des engrais d'une décomposition facile.

D'après M. Grandeau, une récolte de pois de 2.600 kilos à l'hectare enlèverait au sol en principes fertilisants :

Azote	126 kilos
Acide phosphorique	33 —
Potasse	57 —

Malgré que le pois ait la propriété d'assimiler l'azote de l'air par ses racines, vu la grande quantité qu'il exige, il est utile pour sa bonne végétation d'en apporter au sol par les engrais.

La formule qui nous a donné de bons résultats est ainsi composée par hectare :

Nitrate de soude ou de chaux	100 kilos
Sulfate d'ammoniaque	100 —
Chlorure de potassium	200 —
Superphosphate de chaux	400 —

Nous conseillons de mettre le nitrate après la sortie des plantes, en ayant soin de ne pas toucher ces dernières avec ce sel durant l'épandage.

Les autres sels mélangés ensemble seront répandus en couverture et enterrés par le labour de préparation du sol sur lequel on passe la herse et le rouleau.

Le semis pour les pois mange-tout peut commencer vers la fin octobre, pour les pois à écosser vers le mois de novembre et se continuer jusqu'en janvier et même de février à mai si on veut récolter en juillet et août.

Le semis s'exécute en lignes distancées de 0 m. 38 à 0 m. 40. Chaque plante doit être espacée de 0 m. 05 à 0 m. 10 suivant la fertilité du sol.

Les graines sont recouvertes à l'aide d'un râteau ou de la herse. Généralement, on emploie par hectare 50 à 55 kilos de graines.

Les soins d'entretien consistent d'abord en un hersage, lorsque le sol s'est durci après le semis, qui favorise la germination des graines en divisant la terre. On donne un binage avant que les plantes aient 0 m. 15 à 0 m. 20 de hauteur. On aura soin de répandre avant le nitrate comme nous l'avons indiqué plus haut. On rame les variétés à rames avec des branches d'arbres hautes de 1 m. 50 à 2 mètres, et que l'on pique entre les lignes.

Aussitôt que les pois commencent à produire, on effectue le pincement des bourgeons terminaux des principales tiges pour faire porter la sève à fruit, c'est-à-dire pour activer la formation des pois et leur maturité.

La cueillette commencée, on ne doit prendre que les gousses bien fournies et ne pas interrompre pendant plus de huit jours la cueillette; il faut éviter aussi de les cueillir par la pluie qui les fait brunir une fois mises dans les sacs ou les paniers pour l'expédition.

Les plantes destinées à fournir les graines sont soumises au pincement des bourgeons terminaux et l'on ne doit pas y cueillir des pois en vert.

Insectes et maladies du pois. — La culture du pois peut être compromise par des insectes et des maladies cryptogamiques.

Comme insectes nous trouvons les « *Bruches* », qui appartiennent à l'ordre des Coléoptères et à la famille des Rhynchophores. La Bruche qui attaque principalement les pois est ovale, noire et recouverte d'une pubescence épaisse d'un gris blanchâtre ; l'extrémité de l'abdomen est marquée de deux points noirs. Sa larve pénètre dans la graine et s'y développe en dévorant la substance farineuse des cotylédons.

Pour empêcher sa propagation, on doit ne faire revenir la culture du pois sur un terrain déjà envahi que tous les trois ans, et on doit passer les graines de semence à la vapeur du sulfure de carbone ou de l'acétylène. Les insectes parfaits et les larves cachées dans les pois meurent par l'acétylène dégagé lorsqu'ils sont enfermés avec un petit morceau de carbure de calcium dans un vase clos. Il en est de même si on remplace le carbure par du sulfure de carbone.

Le « *Charançon* » du pois : Sitones lineatus — l'insecte parfait ronge les feuilles au printemps. La larve très petite ronge les racines. Comme traitement pulvériser les plantes avec une émulsion composée de 1 litre de nicotine pure, d'un kilo de savon noir et de 100 litres d'eau. Détruire les larves au printemps en désinfectant le sol par des piques au sulfure de carbone.

Le « Tétranyque » est un acarien qui s'attaque aux feuilles, ces dernières prennent la couleur jaune cuivré ou rouge et finissent par se dessécher et tomber. Le revers de ces feuilles est couvert d'un tissu très léger et de pellicules blanches au milieu desquelles le petit acarien se meut.

Cette maladie est nommée grise par les jardiniers.

Comme traitement faire emploi du soufre sublimé.

La chenille de la « Teigne du pois » se trouve surtout aux mois de juillet et août, dans les gousses des pois où elle s'y nourrit des graines. En août elle se laisse tomber sur le sol et s'y transforme en chrysalide. Le papillon qui en sortira au printemps est gris et présente sur les ailes supérieures plusieurs petites taches blanches. Comme traitement faire en août des piques de sulfure de carbone pour détruire les chrysalides.

Comme maladies cryptogamiques nous trouvons le « Peronospora viciæ » Berkeley. Il habite sur le pois et sur plusieurs autres papilionacées comme les vesces. Pour combattre cette maladie, employer la bouillie ; mais pour ne pas tacher les gousses, prendre l'eau céleste ainsi composée:

Sulfate de cuivre.....	500 grammes
Ammoniaque à 22°.....	0 litres 700
Eau.....	100 litres

On fait dissoudre le sulfate de cuivre dans quelques litres d'eau chaude, on laisse refroidir et on y verse l'ammoniaque. On ajoute ensuite la quantité d'eau pour faire 100 litres.

L' « Uromyces » Pisi, ou rouille des feuilles, attaque les feuilles, les tiges et les gousses. Dès le début de la maladie traiter les plantes avec l'eau céleste à la formule ci-dessus.

L'oïdium ou blanc du pois « Brysiphe communis » Waler. Lorsque les années lui sont favorables, ce champignon attaque les pois avec beaucoup d'intensité. Son mycelium diffus, étalé comme une toile d'araignée, recouvre toutes les parties vertes d'un revêtement blanchâtre.

Le soufre donne d'excellents résultats contre cette maladie. Dans le cas d'une forte attaque faire emploi du permanganate de potasse à la dose de 125 grammes par litres d'eau. Aussitôt après le traitement employer le soufre sublimé.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des services agricoles du Vaucluse.

LES COOPÉRATIVES AGRICOLES DOIVENT-ELLES FAIRE DES RÉSERVES ?

On sait que le projet de loi gouvernemental interdit aux coopératives agricoles de constituer des réserves au delà du triple du capital social.

Cette restriction, nouvelle pour les coopératives, n'a pas été sans susciter un certain émoi chez nombre d'entre elles.

Elles en viennent à se demander si une pratique qu'elles regardaient jusqu'alors comme particulièrement sage n'est pas suspecte aux yeux du législateur, et s'il n'est pas contraire aux bonnes méthodes coopératives de mettre de côté, en fin d'année, le fruit d'une saine gestion.

Hâtons-nous de les rassurer et de leur dire que, bien loin que les réserves soient blâmables, elles sont au contraire une nécessité primordiale, et même obligatoire pour les coopératives constituées sous la forme anonyme.

On s'étonnerait de voir condamner les réserves alors quelles ne sont rien autre chose, pour les coopératives, que ce qu'est l'épargne pour les particu-

liers, c'est-à-dire le prélèvement opéré sur un gain normal en vue de parer aux difficultés éventuelles de l'avenir.

Disons-le bien haut : les réserves pour les coopératives sont aussi utiles et aussi dignes d'éloges qu'est l'épargne pour les individus.

C'est une des tentations les plus nuisibles à la prospérité du mouvement coopératif que d'augmenter les ristournes de fin d'année au détriment des réserves : 100 francs de ristourne à 100 coopérateurs, certainement, c'est bien ; mais 10.000 francs de réserve, c'est cent fois mieux.

On ne saurait donc trop s'élever contre cette clause du projet gouvernemental qui frappe de suspicion les réserves et qui, pratiquement, peut provoquer des coopératives agricoles soit à se constituer avec un capital initial trop élevé, soit à distribuer tout leur gain en ristournes, ce qui précipitera leur chute à la moindre crise.

Au point de vue juridique, les réserves sont légitimes et parfois obligatoires.

Au point de vue coopératif, les réserves sont légitimes et éminemment recommandables.

Au point de vue économique, les réserves sont nécessaires.

Voilà une triple vérité qu'il importe de retenir et de propager dans les milieux agricoles.

Nous ne pouvons qu'indiquer ces différents points, mais on en trouvera un exposé détaillé et convainquant sous la plume de M. Alfred Nast dans le numéro de septembre des « Cahiers de la Coopération et du Crédit Agricole » (8 et 10, rue d'Athènes, Paris 9e).

Signalons que dans ce même numéro, on trouvera une documentation très intéressante sur le régime fiscal des coopératives, une étude sur le commerce contre les coopératives et un long rapport documentaire sur la vente collective du blé et les échanges de blé contre pain, en Anjou.

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition d'Aviculture. — Samedi 7 novembre, à midi 30, s'ouvrira au Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris, une exposition-vente d'aviculture, organisée par la Société Centrale d'Aviculture de France, présidée par M. Achille Fould, député.

Cette exposition consacrée aux animaux de basse-cour, comprendra en outre une section très importante de matériel, couveuses, poulaillers, etc.

L'Exposition sera ouverte les autres jours de 9 h. à 16 h. et clôturera le mercredi 11 novembre, à 16 heures.

Alès (Gard). — *Conférence technique agricole.* — M. Cadoret, Ingénieur Directeur de la Station Centrale de Réalisations Agricoles, fera une conférence publique et gratuite à la Société d'Agriculture, le lundi 9 novembre, à 14 heures. — Sujet traité : Les cultures de rapport.

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros restent sans grande importance dans les Entrepôts parisiens. Ces jours derniers, on a payé des vins rouges vieux 8° du Midi autour de 150 fr. l'hecto ; des 9° vers 160 fr. ; des 10° de 175 à 180 fr. En nouveaux, on a traité des 8° à 140 fr. ; des 9° à 150 fr. ; des 10° à 160 fr. Pour les vins d'Algérie, des 11° ont été offerts de 170 à 180 fr. ; des 12° de 190 à 200 fr. Des vins mutés, blancs de blancs vieux, de divers provenances, ont été proposés à 200 fr.

Tous ces prix pour l'hecto nu sur gares ou quais de Paris.

Les détaillants continuent à n'acheter que pour leurs besoins urgents : ils ne veulent pas faire de provisions en ce moment.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 26 octob.	Cours du 2 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°		Aramon plaine et	En raison des fêtes
8 à 9°	Aramon 17,00 à 18 f. 00	supérieur 9,00 à 10 fr.	pas de cote
9 à 10°	Montagne 20 à 20 fr. 50	Montagne et	
11°	Blanc 20 fr.	costières de 11 à 12 fr.	
11 à 12°	le degré	le degré	
Rosé, paillet, gris			
Blanc Bourret			

— *Fédération des caves coopératives du Gard* (Maison de l'Agriculture, place Questel, Nimes). — Ventes effectuées au cours de la semaine du 26 au 31 octobre 1931.

Cave coopérative de Fons : 27 octobre, 77 hectolitres, vin rosé, 10,5, 107 fr. ; 31 octobre, 40 hectolitres, vin rosé, 10,5, 107 fr., enlèvement immédiat.

Cave coopérative de St-Hilaire-d'Ozilhan : 28 octobre : 600 hectolitres, vin rouge, 10,4, 110 fr., enlèvement fin novembre.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 27 octob.	Cours du 3 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°	17,50 à 18 fr.	Vins rouges	Vins rouges 8 à 11°
9°	le degré	8 à 11° de 75 à 110 fr.	de 72 à 105 fr. l'hecto
10°	logé 18,00 à 20 fr.	le degré	Rosé, blanc de blanc
11°		Rosé et blanc de blanc	pas d'affaires signalées
Rosé	Rosé et blanc	pas d'affaires signalées	
Blanc de blanc	19 à 20 fr.		

Chambre d'Agriculture de l'Hérault.— Vins : rouge, rosé, blanc, 9 à 11 fr. 50 le degré.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 28 octobre 1931.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 9,00 à 10 fr. 00 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, 9,50 à 10 fr. 50 ; blanc, 10 à 11 fr.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, »» à »» fr. ; supérieur 12,50 à 13 fr. 50 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 23 octob.	Cours du 30 octobr.
—	—	—	—
8°.....		9 à 10 fr. 75	9 à 10 fr. 75
9°.....	18 à 20 fr.	Rosés	Rosés
10°.....	le degré	9 à 10 fr. 00	9 à 10 fr. 00
11°.....		Blanc 10 à 11 fr.	Blanc 10 fr. 50
Vins rosés.....	Rosé 19 à 20 fr.		
Vins blancs.....	Blanc 20 fr.		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Coulobres : 12.000 hl., 10°, 95 fr. ; près Villeneuve : 900 hl., 8°, 76 fr. ; près Béziers : 1.200 hl., 8°3, 71 fr. ; près Poilhes : 2.500 hl., 10°3, 96 francs ; près Béziers : 1.500 hl., 7°9, 72 fr. ; près Béziers : 1.500 hl., 7°3, 73 francs ; près Béziers : 600 hl., 8°3, 80 francs ; près Béziers : 700 hl., 7°5, 70 francs ; près Béziers : 800 hl., 7°7, 70 francs ; près Cazouls : 600 hl., 9°, 82 francs ; près Salles : 7.200 hl., 9°5, 98 francs ; près Béziers : 4.000 hl., 9°5, 95 francs ; près Narbonne : 4.000 hl., 11°, 110 fr. ; près Béziers : 600 hl., 9°, 82 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 31 octobre 1931 :

Vins rouges, de 8 à 10 degrés, de 9,00 à 10 fr. 50 le degré ; vins rosés, de 9 à 10 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 9 à 10,00 ; clairette 10 à 10,50 le dsgré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 10,00 à 11 fr. 00 le degré, avec appellation : d'origine Minervois.

Carcassonne.— Cours du 31 octobre 1931 : 9,00 à 10 fr. 50 le deg.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. Commission des cours : vins rouges, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré-hectolitre.

Observations. — Situation stationnaire, peu d'affaires.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. Cours moyen pratiqués du 23 au 29 octobre. Vins du Narbonnais, de 9 fr. à 10 fr. 50 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8 à 12°, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50.

Corbières, de 10 à 13°, de 10 fr. 00 à 11 fr. 00 le degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 24 octobr.	Cours du 31 octobr
—	—	—	—
			Vins nouveaux
8°.....	Vins nouveaux	Vins nouveaux	8,50 à 9 fr 50
9°.....	18 à 20 fr. le degré	9,00 à 10 fr. 00	le degré
10°.....		le degré	
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Communiqué de la Chambre d'Agriculture. — 9 à 10 fr. le degré.

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 28 octob. — Région : rouge, 9,50 à 11 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, »»,»» à »» fr. »» l'hecto-degré ; rosé, »»,»» à »» fr. »» l'hecto-degré.

ALSACE. — Strasbourg. — 28 octobre 1931.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	160 à 200	120 à 140
Vieux.....	220 à 240	200 à 220

Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	360 à 380	300 à 340
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 500	360 à 460
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins rouges :		
Nouveaux	»»» à »»»	120 à 160

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 24 octobre 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 9 fr. 50 ; 2e choix, le degré 9 à 8 fr. 50 ; 3e choix, le degré, 8,00 à 8 fr. 25 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 8,00 à 9 fr. 50 ; vin de distillerie, 6,00 à 6 fr. 25 le degré, propriété.

Oran. — Du 24 octobre 1931 :

Vin rouge, le degré 8 à 9 fr. 00 ; vin blanc de raisins blancs, 9 fr. 00 le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 675 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 610 à 620 fr. ; marc à 86°, 630 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 600 à 605 fr. ; trois-six de marc, 86°, 545 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 330 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 585 à »»» fr. ; 3/6 marc, 545 fr. l'hecto.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 680 à »»» fr. ; trois-six marc 86° deg., 650 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 620 à »»» fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 740 à »»» ; marc, 600 à »»» francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 3 novembre 1931.

	Courant	Décembre	Mars-Avril
	—	—	—
Blé	165-165,50 P.	166,50-167 P.	168 A.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	91-90,75 P.	91 P.	91 P.

New-York, 30 octobre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (68 fr. 35) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (68 fr. 35) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 56 1/2 (55 5/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8]1/2.

Alger. 24 octobre 1931

Blé tendre colon, Chéliff, 80 kil.. 173 à 174.
Blé dur colon, 1er choix, 173 à 174.
Blé dur marchand, 161 a 162.
Orge, 75 à 76 fr.
Avoine. 85 à 86 fr
Féverolles, 75 à 74 fr
Foin laitier, 50 à 55.
Foin administratif, 38 à 40.
Paille, 21 à 22.

TOURTEAUX

Marseille, 30 octobre. — Tourteaux d'arachide en coque rufisque courant disp., »» ; oct., 65,50 (id.) ; novembre et décembre, 65,50 (id.) ; janv. 64 (id) ; 6 premiers mois, 64 (id)).

Tourteaux d'arachide décortiquée Coromandel ordinaire : disp., »» ; oct., 64 (id.) ; nov. déc., 64 (id.) ; janv., 64 (63) ; 6 premiers mois, 62 (id).

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Octobre	Novembre	Décembre
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	106	106.50	108
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	90.50	91.50	92.50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	104.50	105.50	106.50
Ammonitre 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	92	93	93
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse	138	139	140
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal	108	108	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	95	95	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	103.50	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes franco gare grands réseaux Hérault, sauf pour cianamide (départ Marignac, Haute-Garonne).

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 »	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 »	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 200 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. superphosphate minéral 14, 29 à 32 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.**

Montpellier — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 au samedi 31 Octobre 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	16.0	3.4	13.3	9.2	»	0.3
Lundi.....	16.2	3.0	15.2	9.0	trac.	0.2
Mardi.....	15.9	2.2	14.0	7.4	trac.	1.7
Mercredi ...	10.8	5.0	14.2	7.7	«	trac.
Jeudi.....	13.0	5.0	14.0	10.4	»	7.4
Vendredi ...	14.7	7.3	13.8	12.2	13.2	0 3
Samedi....	12.6	9.4	12.5	5.4	24.1	trac
Total....					49.6	43.8
Angoulême						
Dimanche ..	19.0	1.6	13.4	10.5	«	7.4
Lundi.....	21.7	—0 4	15.8	9.5	«	3.0
Mardi.....	19.2	2.7	14.3	9.3	«	5.7
Mercredi ...	14.7	3.9	14.7	7.0	»	2.3
Jeudi.....	19.2	6.5	14.9	10 3	«	6.7
Vendredi ...	17.0	12.0	16.4	12.6	3.7	9.5
Samedi.....	19.3	14.7	12.5	4.3	7.2	1.1
Total....					17.2	85.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	15.7	—2.3	16.8	9.8	«	11.3
Lundi.....	17.7	—0.4	19.8	7.2	»	»
Mardi	21.4	3.0	16.1	4.5	»	0.7
Mercredi ...	13.2	6.4	19.5	7.0	«	»
Jeudi	15.1	3.4	14.4	7.4	»	13.0
Vendredi ...	20.1	12.4	16.9	9.2	5.6	5.6
Samedi	19.3	13.9	10.2	4.5	4.0	«
Total. ..					33.3	102.0
Bordeaux						
Dimanche ..	20.5	6.5	14.2	10.4	«	2.5
Lundi.....	20.4	1.1	16.7	9.8	»	3.4
Mardi.....	20.5	4.0	16.0	8.6	»	6.5
Mercredi ...	14.6	3.6	14.5	7.0	«	15.6
Jeudi	20.6	8.7	15.7	11.5	0.2	15.1
Vendredi ...	16.6	11.6	17.5	13.8	6.0	20.7
Samedi.....	20.0	15.0	10.2	6.6	2.6	8.4
Total....					28.2	156.8
Toulouse						
Dimanche ..	17.0	8.9	13.6	10.8	»	18.3
Lundi.....	17.7	4.6	14.8	10.2	«	1.8
Mardi.....	17.0	8.9	15.6	7.2	»	0.8
Mercredi...	18.3	4.9	14.2	9.1	«	3 5
Jeudi.....	18.6	9.1	14.1	10 9	«	16.4
Vendredi ...	19.0	14 8	16.9	10.2	0.2	20.4
Samedi	22.5	12.0	10.9	7.8	4.3	1.8
Total....					49.7	90 8
Perpignan						
Dimanche..	21.6	13 5	17.9	13.8	trac.	«
Lundi.....	19.5	9.0	18.8	13 1	«	«
Mardi.....	19.7	7.9	20.9	9.1	0.1	«
Mercredi....	20.9	10.7	16.7	12.2	«	«
Jeudi.....	16.0	13.4	16.8	13.2	«	4 2
Vendredi..	22.7	12.6	21.2	14.6	1.0	trac.
Samedi.....	23.8	12.8	13.2	10 3	«	0.3
Total....					46.9	4.3

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	13.0	10.0	19.6	11.2	31.5	2.
	14.0	—0.8	15.9	12.5	trac.	0.
	12.0	—1.2	14.8	6.0	»	1.
	10.2	0.0	14.2	5.8	trac.	1.
	10.7	—3.4	10.3	4.9	»	1.
	15.0	2.2	12.5	8.6	«	3.
	14.0	0.8	7.9	2.5	»	5.
					44.9	107.
Dijon						
	15.2	4.6	21.9	11.2	»	«
	15.6	4.4	18.8	9.5	»	0.
	16.9	1.8	13.0	5.9	«	1.
	12.0	1.9	11.8	5.2	«	5.
	12.1	1.8	10.0	5.4	»	1.
	19.3	6.4	19.2	7.5	1.9	3.
	16.2	13.0	8.4	3.4	31.9	6.
					39.7	143.
Lyon						
	14.0	0.3	24.0	10.0	»	»
	14.6	0.0	19.0	11 8	«	0.
	19.4	—0.8	18.5	9.8	»	«
	12.0	5.3	12.3	6.3	»	4.
	12.8	3.0	10.6	7.3	0.1	2.
	19.2	9.0	14.2	8.3	7.7	8.
	21.3	13.8	9.3	5.7	10.4	6.
					47.6	67.
Marseille						
	18.8	7.6	24.2	14 6	trac.	trac
	19.8	6.2	18.2	13.2	«	24
	19.0	7.9	18.0	8 0	«	»
	17.3	6.5	17.0	9.8	»	trac
	20.8	9.1	17.0	10.1	»	«
	19.5	14.8	20.5	10.4	40.9	«
	23.0	12.0	14.2	10.5	7.0	«
					55.8	28
Montpellier						
	22.0	16.0	13.3	9.0	22 6	«
	12.9	9.1	13.9	7.0	«	»
	12.9	1 9	17.3	2.9	0.3	«
	9.0	5.9	20.2	11 9	trac.	0
	14.0	4.1	23.2	11.9	«	0
	18.8	4 0	22.2	7 9	«	«
	20.1	4.9	16.5	8.9	«	5
					120.7	61
Alger						
	22.1	15 1	22.5	15.7	0.8	3
	24.1	11.1	22.1	13.0	«	«
	21.9	11.9	24.2	9.6	«	«
	26.1	15.3	21.0	11.5	«	7
	27.4	13.5	21.8	14.7	siroc.	0
	27.8	16.8	23.0	14.8	siroc.	0
	27.3	19.2	23.4	15.0	siroc.	5
					21.7	17

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.